

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Sanitasi berasal dari bahasa latin *saniter* yang berarti ”sehat”. Dalam industri pangan sanitasi juga berarti penciptaan dan pemeliharaan kondisi *higiene* dan menyehatkan (Marriot, 1994). Sanitasi merupakan kegiatan yang harus dilakukan dalam industri pangan dengan tujuan menghasilkan produk pangan yang aman dari kontaminan, baik fisik, kimia, maupun mikrobiologis, menjamin kesehatan dan keselamatan konsumen, menciptakan lingkungan dan suasana kerja yang bersih dan nyaman sehingga dapat memperlancar proses produksi dan pada akhirnya akan memberikan citra yang baik bagi perusahaan. Penerapannya dapat dilakukan dengan cara pengendalian yang terencana terhadap lingkungan produksi, bahan baku, peralatan, dan pekerja untuk mencegah pencemaran hasil olah, kerusakan pada hasil olah, mencegah terlanggarnya nilai estetika konsumen, serta mengusahakan lingkungan kerja yang bersih, sehat, aman, dan nyaman (Kamarijani, 1983). Dalam suatu industri pangan, sanitasi berpengaruh secara langsung maupun tidak langsung terhadap produk dan citra perusahaan. Penerapan sanitasi secara tepat dalam suatu pabrik pangan akan menciptakan suasana kerja yang bersih dan nyaman, menjamin kesehatan dan keselamatan konsumen, serta menjamin dihasilkannya produk bebas dari kontaminan berbahaya yang berkualitas sesuai dengan standart pabrik. Semua kegiatan sanitasi ini harus berjalan sesuai dengan tujuan, sehingga suatu pabrik perlu memiliki unit sanitasi, demikian pula pada pabrik mie instan.

Sanitasi dilakukan dengan mencegah kontaminan masuk ke dalam produk pangan dan peralatan pengolahan yang digunakan dalam pengolahan

pangan. Kontaminan dapat berupa pestisida, bahan kimia, serangga dan bagian-bagian dari serangga atau binatang pengerat, misalnya bulu, air kencing, rambut, feses demikian juga halnya dengan mikroba dan jasad renik (Winarno,1999).

Kegiatan-kegiatan sanitasi meliputi kebersihan dalam persiapan, pengolahan dan pengemasan produk pangan meliputi pengawasan mutu bahan mentah, penyimpanan bahan mentah, peralatan, suplai air yang baik, pencegahan kontaminasi pangan pada semua tahap selama pengolahan dari peralatan dan terhadap hama, pengemasan dan penggudangan produk akhir.

Pelaksanaan dan pengawasan sanitasi dikendalikan oleh karyawan bagian sanitasi. Kegiatan sanitasi pabrik mie instan ini akan meliputi sanitasi lingkungan pabrik, sanitasi peralatan, sanitasi gudang, sanitasi air proses dan sanitasi pekerja. Dalam perencanaan unit sanitasi pabrik mie instan dengan kapasitas produksi 10 ton/hari ini akan disertakan biaya dan sistem organisasi dalam unit sanitasi.

1.2. Tujuan

Merancang unit sanitasi yang akan diterapkan pada industri mie instan dengan kapasitas produk 10 ton/ hari dan mengevaluasi kelayakan rancangan tersebut berdasarkan aspek teknis dan ekonomis.